

ещё вкуснее и проще

60

страниц лучших рецептов



барбекю

шашлык из рыбы и морепродуктов

SHOUT
SHARE **IT**



Annotation

Для любого из нас вполне естественно желание вкусно поесть, не затрачивая при этом много усилий на приготовление блюд. Рецепты, представленные в нашей книге, полностью отвечают принципу “еще вкуснее и проще”. Лучшие пиццы с рыбой и морепродуктами, приготовленные с помощью этой книги, не оставят равнодушными никого!

- Барбекю. Шашлык из рыбы и морепродуктов

- Шашлык



- Шашлык из осетрины

- Шашлык из осетрины с зеленью

- Шашлык из осетрины с помидорами

- Шашлык из белуги или севрюги

- Шашлык из осетрины в сметане

- Шашлык из горбуши по-сахалински

- Шашлык из налима с баклажанами

- Шашлык из камбалы

- Шашлык из салаки

- Шашлык из сома

- Шашлык из китового мяса со сливами

- Шашлык из трески

- Шашлык из трески с помидорами

- Шашлык из карпа с помидорами

- Шашлык из трески с тофу

- Шашлык из угря

- Шашлык из меч-рыбы

- Шашлык из карпа с ананасами

- Шашлык из палтуса

- Шашлык из сельди

- Шашлык из судака

- Шашлык из сига с шампиньонами

- Шашлык из сазана

- Шашлык из белуги в томатном соке

- Шашлык из форели в луковом маринаде

- Шашлык из форели в лимонном маринаде

- Шашлык из форели в пряном маринаде

- Шашлык из скумбрии в майонезе

- Шашлык из семги в горчичном маринаде

- Шашлык из форели

- Шашлык из речной рыбы с луком и морковью

- Рыба с огурцами на шампурах
- Шашлык из речной рыбы с картофелем
- Шашлык из морской рыбы
- Шашлык из речной рыбы с картофелем и помидорами
- Шашлык из рыбы по-гречески
- Шашлык из речной рыбы с зеленью
- Шашлык из кальмаров с зеленью
- Шашлык из кальмаров с рисом
- Шашлык из осьминогов
- Шашлык из креветок и морских гребешков с медом
- Шашлык из креветок в горчичном маринаде
- Шашлык из гребешка
- Шашлык ассорти
- Шашлык ассорти из осетрины с раками
- Шашлык ассорти с овощами
- Шашлык ассорти из палтуса с креветками
- Шашлык ассорти из осетрины с креветками

○ Барбекю

- Рыба жареная с корочкой
- Барбекю из рыбы с кизилковым соусом
- Барбекю из белуги
- Карп на решетке с орехами и изюмом
- Барбекю из лосося
- Рыба в маринаде
- «Сосновые шишки» из рыбы
- Барбекю из камбалы
- Барбекю из угря
- Кебаб из мелкой рыбы
- Рыба речная, жареная, фаршированная луком и яйцом
- Рыба с красным болгарским перцем
- Рыба жареная, фаршированная гречневой кашей
- Караси фаршированные
- Рыба, запеченная на костре
- Карп морской с луком
- Барбекю из камбалы с овощами
- Зубатка, жаренная на решетке
- Сом под соусом из базилика
- Рыба в сметане с гарниром из картофеля
- Карп маринованный
- Рыба с огурцами
- Минтай с баклажанами

- Минтай фаршированный
- Минтай под кокосовым соусом
- Рыба жареная под соусом
- Форель жареная
- Нельма жареная
- Сазан по-крестьянски
- Судак для гурманов
- Рыба в сухарях
- Барбекю из трески
- Барбекю из хека
- Барбекю по-дальневосточному
- Салака жареная
- Горбуша в маринаде
- Рыба жареная с базиликом
- Карп в белом вине
- Сом с маринованным луком
- Барбекю из судака со шпиком
- Барбекю из китового мяса
- Барбекю из осьминога
- Барбекю из крабов
- Барбекю из фаршированных кальмаров
- Кальмары в маринаде
- Барбекю из помидоров с креветками
- Барбекю «Морское ассорти»
- Устрицы по-калифорнийски

**Барбекю. Шашлык из рыбы и
морепродуктов**
Составитель Сергей Павлович Кашин

Шашлык

Заядлым рыбакам наверняка придется по душе шашлык из рыбы и морепродуктов.

Шашлык из рыбы и морепродуктов нужно готовить очень осторожно, так как при обжаривании он может развалиться и упасть в угли.

При приготовлении шашлыка из кальмаров следует помнить, что их нельзя пережаривать, чтобы они не стали жесткими. Максимальное время приготовления блюда из этих морепродуктов – не более 4 минут.

В зависимости от фантазии такое блюдо может стать настоящим деликатесом, способным удивить даже самого привередливого гурмана.

Шашлык из осетрины

Ингредиенты: 1 $\frac{1}{2}$ кг осетрины, 500 г помидоров, 300 г репчатого лука, 300 г сладкого перца, 150 мл белого сухого вина, 50 мл растительного масла, 3 лавровых листика, 1 лимон, перец, соль.

Способ приготовления: Лимон моют и выжимают из него сок. Филе осетра выдерживают в маринаде в течение 1,5–2 часов.

Для приготовления маринада смешивают вино, растительное масло, лимонный сок, пропущенный через мясорубку очищенный и вымытый репчатый лук, перец и соль. Сладкий перец моют, очищают от семян и нарезают кольцами. Помидоры моют и нарезают кружочками. На шампуры нанизывают попеременно кусочки рыбы, перца, помидоров, лавровый лист и т. д. Жарят шашлык над раскаленными углями со всех сторон до образования румяной корочки.

Шашлык из осетрины с зеленью

Ингредиенты: 500 г филе осетрины, 50 мл лимонного сока, ½ пучка укропа, ½ пучка петрушки, 5–7 горошин душистого черного перца, соль.

Способ приготовления: Филе осетрины промывают, очищают от кожи, удаляют хрящи и нарезают небольшими кусочками. После этого осетрину укладывают в неглубокую емкость, поливают лимонным соком, солят, посыпают перцем и выдерживают в холодном месте в течение 10–15 минут. Замаринованные кусочки осетрины нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до полной готовности. К столу готовый шашлык подают, украсив вымытой и мелко нарубленной зеленью укропа и веточками петрушки.

Шашлык из осетрины с помидорами

Ингредиенты: 1 кг осетрины, 300 г помидоров, 50 г топленого сливочного масла, 5 г мускатных орехов (очищенных), 2 г кардамона, ½ пучка петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Осетра очищают от кожи, удаляют внутренности, промывают и нарезают порционными кусками. Каждый кусок солят, перчат, натирают измельченным кардамоном и натертым на мелкой терке мускатным орехом и оставляют на 5–10 минут. Помидоры моют и нарезают дольками. После этого куски рыбы нанизывают на шампуры попеременно с дольками помидоров. Жарят над раскаленными углями до готовности.

Во время жарки смазывают рыбу топленым сливочным маслом. При подаче к столу рыбу укладывают на блюдо и украшают вымытой рубленой зеленью и дольками помидоров.

Шашлык из белуги или севрюги

Ингредиенты: 1 $\frac{1}{2}$ кг белуги или севрюги, 300 г репчатого лука, 50 мл лимонного или гранатового сока, $\frac{1}{2}$ пучка укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Рыбу промывают и нарезают крупными квадратными кусочками размером примерно 6 × 6 см. Затем толстыми кольцами нарезают очищенный и вымытый лук.

Все продукты укладывают слоями в эмалированную емкость, добавляя перец, соль и вымытую и мелко нарезанную зелень.

В том случае, если рыба свежая, маринование проводится в течение 2–3 часов. Если же для приготовления шашлыка используется мороженная рыба, то мариновать следует несколько меньше. В шашлык нельзя добавлять уксус, поскольку он размягчает рыбу, и во время жаренья куски могут соскользнуть с шампуров в огонь. Промаринованные кусочки рыбы нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями, периодически сбрызгивая слегка подкисленной лимонным соком водой.

К столу шашлык подают на шампурах, посыпав вымытой измельченной зеленью и нарезанным тонкими кольцами очищенным и вымытым репчатым луком. Сбрызгивают рыбу лимонным или гранатовым соком.

Шашлык из осетрины в сметане

Ингредиенты: 500 г осетрины, 100 г репчатого лука, 100 г сметаны, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Осетрину промывают, снимают кожу, удаляют хрящи и нарезают небольшими кусочками. Укладывают слоями в эмалированную емкость, пересыпая очищенным, вымытым и измельченным луком, солью и перцем. Заливают сметаной и ставят в прохладное место на 2–3 часа. Затем нанизывают осетрину на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. К столу шашлык подают, украсив вымытыми веточками петрушки.

Шашлык из горбуши по-сахалински

Ингредиенты: 1 кг горбуши, 100 г репчатого лука, 100 мл томатного соуса, 50 мл 3 %-ного уксуса, 1 лимон, 300 мл молока, 2 яйца, 10 мл растительного масла, около 100 г пшеничной муки, ½ пучка петрушки, ½ пучка укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Очищенную от кожи рыбу разделяют на филе, промывают, нарезают кусочками и маринуют в смеси вымытой и измельченной зелени, уксуса, лимонного сока, черного и белого перца в течение 15–20 минут. После этого куски рыбы нанизывают на шампуры попеременно с очищенным, вымытым и нарезанным кольцами репчатым луком.

Для кляра тесто готовят следующим образом. В холодное молоко или воду добавляют соль, яичные желтки, растительное масло, предварительно просеянную пшеничную муку и замешивают негустое тесто. После этого соединяют со взбитыми в густую пену яичными белками и все аккуратно перемешивают.

Шашлык на шампурах смачивают в жидком кляре и жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу подают с вымытым, измельченным зеленым луком и томатным соусом.

Шашлык из налима с баклажанами

Ингредиенты: 500 г филе налима, 300 г баклажанов, 50 мл лимонного сока, 50 мл растительного масла, 3 г кориандра, 3 г гвоздики (молотой), 2–3 лавровых листика, 2 зубчика чеснока, 1 пучок базилика, перец, соль.

Способ приготовления: Филе налима промывают, нарезают небольшими кусочками, укладывают в эмалированную емкость, посыпают кориандром, молотой гвоздикой, измельченными лавровым листом, солят и перчат. Затем сбрызгивают лимонным соком и ставят в прохладное место на 2–3 часа. Баклажаны моют, нарезают кружками и жарят на сковороде в растительном масле. Жареные баклажаны укладывают слоями на блюдо, солят и посыпают очищенным, вымытым и измельченными чесноком и зеленью базилика. Кусочки налима нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу шашлык подают с гарниром из жареных баклажанов.

Шашлык из камбалы

Ингредиенты: 1 кг камбалы, 400 г дыни, 100 г яблок, 50 мл лимонного сока, 50 мл растительного масла, шафран или карри, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Камбалу чистят, потрошат, моют и удаляют кости.

Филе нарезают кусочками длиной 6 см, шириной 3 см, поливают лимонным соком, солят и натирают пряностями. Яблоки моют, разрезают на четыре части и удаляют сердцевину. Дыню моют, чистят, удаляют семена и нарезают на кусочки толщиной 2 см. Филе камбалы и фрукты нанизывают на шампуры, поливают растительным маслом и жарят над раскаленными углями.

Шашлык из салаки

Ингредиенты: 700–750 г салаки, 200 г репчатого лука, 100 г моркови, 60 мл растительного масла, 1 пучок укропа, петрушки или сельдерея, перец, соль.

Способ приготовления: Подготовленную рыбу моют, нарезают порционными кусками, солят, перчат и смазывают растительным маслом. Лук очищают, моют и нарезают крупными кольцами, морковь очищают, моют и нарезают брусками. На шампур нанизывают куски салаки, лук и морковь и жарят над раскаленными углями до готовности.

Перед подачей к столу шашлык украшают вымытой и мелко нарубленной зеленью.

Шашлык из сома

Первый способ

Ингредиенты: 600 г филе сома, 100 г репчатого лука, 50 мл 3 %-ного уксуса, 15 г сахара, 1 лимон, перец, соль.

Способ приготовления: Филе сома промывают, нарезают небольшими кусочками, посыпают солью и перцем и нанизывают на шампуры. Жарят над раскаленными углями до готовности. Репчатый лук чистят, моют, нарезают тонкими кольцами и сбрызгивают смесью сахара и уксуса. Хорошо перемешивают и маринуют в течение 30 минут. Готовый шашлык кладут на блюдо, не снимая с шампуров, украшают ломтиками лимона и подают к столу.

Отдельно подают маринованный лук.

Второй способ

Ингредиенты: 1 кг сома, 100 г репчатого лука, 100 г зеленого лука, 50 мл 3 %-ного уксуса, 1 лимон, 3 г гвоздики (молотой), перец, соль.

Способ приготовления: Рыбу чистят, промывают, вынимают кости и снимают кожу. Рыбное филе вместе с очищенным и вымытым репчатым луком пропускают через мясорубку, заправляют солью, перцем, тщательно перемешивают и выдерживают в прохладном месте в течение 1,5–2 часов. Лимон моют и режут на дольки. После этого разделяют фарш в виде колбасок, нанизывают их на шампуры и жарят над раскаленными углями. Перед подачей к столу посыпают шашлык молотой гвоздикой, сбрызгивают уксусом и украшают дольками лимона и вымытыми перьями зеленого лука.

Шашлык из китового мяса со сливами

Ингредиенты: 2 кг китового мяса, 500 г сала, 300 г слив (маринованных), 150 г репчатого лука, 1 лимон, ½ пучка петрушки, ½ пучка зеленого лука, перец, соль.

Способ приготовления: Лимон моют и выжимают из него сок. Китовое мясо промывают, нарезают кусочками, складывают в эмалированную емкость, солят, посыпают перцем, добавляют вымытый, очищенный и мелко нарезанный репчатый лук, зелень петрушки и лимонный сок. Все ингредиенты тщательно перемешивают. После этого кастрюлю накрывают крышкой и ставят в холодное место на 4 часа.

Замаринованные кусочки мяса попеременно с нарезанными кусочками сала нанизывают на шампуры.

Жарят шашлык, периодически переворачивая шампуры, чтобы мясо не подгорало и равномерно прожаривалось. К столу шашлык подают с маринованными сливами, вымытым зеленым луком.

Шашлык из трески

Ингредиенты: 1 кг филе трески, 150 г репчатого лука, 100 мл молока, 50 мл лимонного сока, 30 мл растительного масла, 1 булка, 1 яйцо, ½ пучка укропа, ½ пучка петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Филе трески промывают и пропускают через мясорубку вместе с репчатым луком и размоченной в молоке булкой, добавляют вымытую и измельченную зелень укропа и петрушки, яйцо, перец и соль. Фарш тщательно перемешивают и формуют из него шарики. Нанизывают их на шампуры и жарят над раскаленными углями. Готовый шашлык украшают вымытыми веточками петрушки, сбрызгивают лимонным соком и подают к столу.

Шашлык из трески с помидорами

Ингредиенты: 700 г филе трески, 300 г помидоров, 200 г репчатого лука, 60 г сливочного масла, 3 лавровых листочка, 2 сладких зеленых перца, 10 г майорана (сушеного), 10 г тимьяна (сушеного), ½ пучка петрушки, ½ пучка кинзы, ½ пучка сельдерея, 5–6 горошин черного перца, соль.

Способ приготовления: Рыбу нарезают толстыми квадратными кусками, тщательно промывают в холодной воде и промокают салфеткой. Лук очищают, моют. Помидоры и сельдерей моют. Перец моют и очищают от семян.

Лук, помидоры, лавровый лист, сельдерей, зеленый перец и перец горошком заливают кипятком и оставляют на 5–10 минут. После этого воду сливают, лук и сладкий перец нарезают кружками, помидоры дольками. Рыбу, овощи и лавровый лист нанизывают на шампуры, чередуя. Затем посыпают специями, солью и жарят над раскаленными углями 6–8 минут, поворачивая и смазывая рыбу маслом. Готовый шашлык посыпают вымытой измельченной зеленью и подают к столу.

Шашлык из карпа с помидорами

Ингредиенты: 600 г карпа, 150 г помидоров, 1 лимон, 90 мл растительного масла, 60 г сливочного масла, 2 пучка зеленого лука, петрушки и сельдерея, перец, соль.

Способ приготовления: Карпа чистят, потрошат, промывают, нарезают на порционные куски, перчат, солят, обсыпают очищенным, вымытым и мелко нарубленными луком, вымытой и измельченной зеленью сельдерея и петрушки, поливают растительным маслом и маринуют 20–30 минут.

Рыбу нанизывают на шампуры, смазывают сливочным маслом и жарят над раскаленными углями до готовности. Помидоры и лимон моют, помидоры нарезают дольками, лимон кружочками.

Готовый шашлык подают к столу, украшенный кружочками лимона и дольками помидоров.

Шашлык из трески с тофу

Ингредиенты: 500 г филе трески, 250 г тофу (соевого сыра), 200 г репчатого лука, 100 мл белого сухого вина, 30 мл соевого соуса, 30 мл кунжутного масла, 100 мл лимонного сока, 1 пучок петрушки.

Способ приготовления: Белое вино смешивают с лимонным соком, соевым соусом и кунжутным маслом. Предварительно вымытую и нарезанную кубиками треску заливают полученным маринадом и выдерживают в нем в течение 1–2 часов.

Промаринованные кусочки трески нанизывают на шампуры попеременно с нарезанным кубиками тофу и очищенными, вымытыми и нарезанными кружками репчатого лука и жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу шашлык подают, украсив и вымытой измельченной зеленью петрушки.

Шашлык из угря

Ингредиенты: 500 г угря (очищенного), 200 г красного соуса, 100 мл сухого вина (любого), 70 г репчатого лука, 20 мл оливкового масла, 10 мл лимонного сока, 1 пучок петрушки, соль.

Способ приготовления: С угря снимают кожу, тщательно промывают холодной водой, обсушивают полотенцем и нарезают на порционные куски. Затем подготовленным таким образом угря надевают на шампуры, смазывают оливковым маслом и жарят над раскаленными углями.

Когда рыба подрумянится, посыпают ее мелкой солью, снимают с шампуров и укладывают на блюдо. Подают к столу, полив соусом, который готовят следующим образом: готовый красный соус смешивают с вином и лимонным соком. Сверху посыпают вымытым рубленым луком и зеленью.

Шашлык из меч-рыбы

Ингредиенты: 1 кг 600 г меч-рыбы, 170 мл оливкового масла, 170 мл лимонного сока, 30 г лука-шалота, 3 лавровых листика (свежих), 5 г паприки (молотой), 1 ½ пучка зелени (любой), 1 лимон, перец, соль.

Способ приготовления: Для приготовления маринада смешивают 100 мл оливкового масла, 100 мл лимонного сока, вымытый и очищенный лук-шалот, добавляют ½ пучка вымытой и измельченной зелени, лавровый лист, паприку, солят и перчат. Рыбу промывают и нарезают кусочками.

Затем на широкое неглубокое металлическое блюдо выкладывают слоем нарезанную кусочками меч-рыбу. Заливают ее маринадом так, чтобы кусочки были равномерно покрыты. Накрывают блюдо крышкой и ставят в прохладное место на 4–5 часов. Время от времени маринад необходимо перемешивать.

Пока маринуется рыба, готовят соус. Для этого смешивают оставшиеся оливковое масло и лимонный сок и добавляют ½ пучка вымытой, измельченной зелени.

Замаринованные кусочки рыбы нанизывают на шампуры и жарят с каждой стороны, обильно поливая предварительно слегка подогретым оливковым маслом.

Готовый шашлык подают к столу, с соусом, вымытым и тонко нарезанным ломтиками лимоном и ½ пучка вымытой, измельченной зеленью петрушки.

Шашлык из карпа с ананасами

Ингредиенты: 750 г филе карпа, 225 г ананасов (консервированных кусочками), 1 сладкий красный перец, 60 г сахара, 40 г томатного соуса, 30 мл белого уксуса, 15 г соевого соуса, соль.

Способ приготовления: Деревянные шампуры вымачивают в воде в течение нескольких часов. Рыбное филе промывают и нарезают кубиками размером 2,5 см. Ананасовый сок сливают, оставив в банке примерно 2 столовые ложки жидкости. Перец моют, очищают от семян и нарезают кусочками по 2,5 см. Нанизывают на шампуры перец, рыбу и ананас, укладывают их в мелкую неметаллическую емкость. Смешивают соевый и томатный соусы, остатки ананасового сока, сахар, уксус и соль. Заливают кебаб маринадом, накрывают емкость крышкой и ставят в холодильник. Маринуют не более 3 часов.

Жарят кебаб над раскаленными углями по 2–3 минуты с каждой стороны, постоянно смачивая маринадом. При желании перец можно заменить цукини, мелкими помидорами, грибами или луком.

Шашлык из палтуса

Ингредиенты: 500 г филе палтуса, 200 г репчатого лука, 200 г шампиньонов, 150 г помидоров (мелких), 100 г сладкого перца, 30 мл растительного масла, 5 г кориандра, 5 г тмина, 50 мл лимонного сока, $\frac{1}{2}$ пучка укропа, $\frac{1}{2}$ пучка петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Филе палтуса моют, нарезают небольшими ломтиками и укладывают в эмалированную емкость. Сок лимона смешивают с растительным маслом, солью и специями и заливают полученным маринадом рыбу. Выдерживают ее в прохладном месте в течение 1–2 часов. Помидоры моют, лук и грибы очищают и моют. Лук нарезают кольцами, перец – кубиками, помидоры разрезают на четыре части. Все ингредиенты нанизывают попеременно на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу шашлык подают, украсив вымытыми веточками петрушки и укропа.

Шашлык из сельди

Ингредиенты: 1 кг сельди (свежей или мороженой), 500 г картофеля, 50 г сливочного масла, 1 лимон, 2 пучок укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Сельди потрошат, отрезают хвосты и головы и хорошо промывают тушки в холодной воде, затем сбрызгивают лимонным соком, солят и перчат и нанизывают на шампуры. Жарят над раскаленными углями до готовности.

Картофель чистят, моют и отваривают в подсоленной воде.

Шашлык подают к столу с гарниром из отварного картофеля, политого растопленным сливочным маслом и посыпанного вымытой и мелко нарезанной зеленью укропа.

Шашлык из судака

Ингредиенты: 1 кг судака, 200 г репчатого лука, 200 г помидоров, 200 мл белого сухого вина, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Рыбу потрошат, отрезают голову и хвост, удаляют кости и промывают. Филе нарезают небольшими кусочками, укладывают в неглубокую эмалированную емкость, солят, перчат, заливают сухим белым вином и ставят в холодильник на 3–4 часа. Помидоры моют и нарезают дольками. Лук очищают, моют и нарезают кольцами. Затем кусочки судака вынимают из маринада, нанизывают на шампуры попеременно с дольками помидоров и кольцами лука и жарят над раскаленными углями до готовности. Периодически шампуры переворачивают и сбрызгивают шашлык маринадом.

К столу шашлык подают на шампурах, посыпав вымытой и измельченной зеленью петрушки.

Шашлык из сига с шампиньонами

Ингредиенты: 500 г филе сига, 250 г шампиньонов, 150 г репчатого лука, 50 г томатного соуса, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Филе сига моют, нарезают небольшими кусочками, солят и перчат. Шампиньоны очищают, тщательно моют и обсушивают салфеткой, лук чистят, моют и нарезают кольцами.

Кусочки сига нанизывают на шампуры попеременно с целыми шампиньонами и кольцами лука и жарят над раскаленными углями до готовности. К столу шашлык подают, полив острым томатным соусом и посыпав вымытой, измельченной зеленью петрушки.

Шашлык из сазана

Ингредиенты: 1 кг сазана, 150 г репчатого лука, 50 мл белого винного уксуса, 3–4 лавровых листика, $\frac{1}{2}$ пучка укропа, $\frac{1}{2}$ пучка петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Сазана чистят, промывают, удаляют кости и нарезают филе кусочками весом около 30 г. Складывают их в эмалированную емкость, добавляют очищенный, вымытый и нарезанный кольцами репчатый лук, уксус, измельченный лавровый лист, перец и соль. Все перемешивают и маринуют в течение 1–2 часов.

Затем кусочки рыбы нанизывают на шампуры попеременно с кольцами репчатого лука и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поворачивая и сбрызгивая маринадом.

Готовый шашлык посыпают вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки и подают к столу.

Шашлык из белуги в томатном соке

Ингредиенты: 1 кг филе белуги, 300 мл томатного сока, 50 мл лимонного сока, 50 мл растительного масла, 2–3 лавровых листочка, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Филе белуги промывают, нарезают кусочками весом 30–40 г и складывают в неглубокую эмалированную кастрюлю.

Добавляют томатный и лимонный соки, растительное масло, измельченный лавровый лист, перец и соль. Все перемешивают, накрывают кастрюлю крышкой и ставят в прохладное место на 2–3 часа.

По истечении указанного времени кусочки белуги нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поворачивая и сбрызгивая маринадом.

Готовый шашлык посыпают вымытой и мелко нарезанной зеленью петрушки и подают к столу.

Шашлык из форели в луковом маринаде

Ингредиенты: 1 кг форели, 150 г репчатого лука, 100 мл растительного масла, 1 лимон, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Форель чистят, промывают, удаляют кости, нарезают филе небольшими кусочками и складывают в эмалированную емкость.

Репчатый лук пропускают через мясорубку, смешивают с растительным маслом, свежесжатым лимонным соком, вымытой и измельченной петрушкой, солью и перцем и заливают полученным маринадом форель. Маринуют рыбу в течение 1 часа, затем нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Шашлык из форели в лимонном маринаде

Ингредиенты: 1 кг форели, 100 мл лимонного сока, 100 мл растительного масла, ½ пучка петрушки, ½ пучка укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Форель чистят, промывают, удаляют кости, нарезают филе небольшими кусочками, складывают в эмалированную емкость, заливают смесью лимонного сока, растительного масла, соли и перца. Перемешивают и выдерживают в маринаде 1,5–2 часа. По истечении указанного срока кусочки форели нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поворачивая и сбрызгивая маринадом.

Готовый шашлык посыпают вымытой и измельченной зеленью петрушки и укропа и подают к столу.

Шашлык из форели в пряном маринаде

Ингредиенты: 1 кг форели, 300 г помидоров, 100 мл растительного масла, 2 зубчика чеснока, 2–3 лавровых листика, 3 г мускатного ореха (молотого), 3 г гвоздики (молотой), 1 лимон, $\frac{1}{2}$ пучка кинзы, $\frac{1}{2}$ пучка петрушки, $\frac{1}{2}$ пучка базилика, $\frac{1}{2}$ пучка орегано, перец, соль.

Способ приготовления: Форель чистят, промывают, удаляют кости, нарезают филе небольшими кусочками и складывают в эмалированную емкость.

Пряную зелень, чеснок и лавровые листья измельчают в блендере, добавляют растительное масло, лимонный сок, мускатный орех, перец и соль. Заливают форель полученным маринадом и выдерживают в нем 1–2 часа.

Помидоры моют и нарезают кружочками. Затем кусочки форели нанизывают на шампуры попеременно с нарезанными кружочками помидорами и жарят над раскаленными углями до готовности.

Шашлык из скумбрии в майонезе

Ингредиенты: 1 кг скумбрии (свежей или мороженой), 500 г картофеля, 250 г майонеза, 50 г сливочного масла, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Скумбрию потрошат, отрезают хвосты и головы и хорошо промывают в холодной воде, затем нарезают порционными кусочками, складывают в эмалированную емкость, солят, перчат и заливают майонезом. Маринуют в течение 1–2 часов в прохладном месте. Затем нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. Картофель чистят, моют и отваривают в подсоленной воде. Шашлык подают к столу с гарниром из отварного картофеля, политого растопленным сливочным маслом и посыпанного вымытой и мелко нарезанной зеленью петрушки.

Шашлык из семги в горчичном маринаде

Ингредиенты: 500 г филе семги, 200 г помидоров (мелких), 200 г сладкого перца, 50 мл лимонного сока, 50 мл оливкового масла, 30 г горчицы, 2 зубчика чеснока, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Филе семги моют, нарезают небольшими кусочками и маринуют в смеси лимонного сока, оливкового масла, горчицы, измельченного чеснока, соли и перца в течение 1–2 часа. Овощи моют, сладкий перец нарезают квадратиками, помидоры разрезают пополам. Кусочки семги, квадратики сладкого перца и половинки помидоров нанизывают попеременно на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически смазывая маринадом. Готовый шашлык посыпают вымытой и мелко нарезанной зеленью петрушки и подают к столу.

Шашлык из форели

Ингредиенты: 800 г форели, 100 г болгарского перца, 200 г репчатого лука, 50 мл белого винного уксуса, 3–4 лавровых листика, ½ пучка укропа, ½ пучка петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Форель чистят, промывают, удаляют кости и нарезают филе кусочками весом около 30–40 г. Складывают их в эмалированную емкость, добавляют очищенный, вымытый и нарезанный кольцами репчатый лук, уксус, измельченный лавровый лист, перец и соль. Все перемешивают и маринуют в течение 2–3 часов. Болгарский перец моют и нарезают квадратиками.

Затем кусочки рыбы нанизывают на шампуры попеременно с болгарским перцем и кольцами репчатого лука и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поворачивая и сбрызгивая маринадом.

Готовый шашлык посыпают вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки и подают к столу.

Шашлык из речной рыбы с луком и морковью

Ингредиенты: 900 г речной рыбы (любой), 150 г моркови, 150 г репчатого лука, 50 г сахара, 60 мл уксуса, 1 пучок петрушки, 1 пучок сельдерея, 1 лавровый листик, гвоздика, корица, соль.

Способ приготовления: Репчатый лук очищают, моют и нарезают кольцами, морковь очищают, моют. Морковь варят, добавляют лук, сахар, корицу, лавровый лист, гвоздику, уксус и кипятят 20–25 минут.

Рыбу чистят, потрошат, промывают, заливают маринадом и ставят на 40–50 минут в холодильник.

На шампуры нанизывают куски рыбы и жарят над раскаленными углями до готовности. Готовый шашлык посыпают вымытой, мелко нарезанной петрушкой и сельдереем.

Рыба с огурцами на шампурах

Ингредиенты: 300 г рыбы (любой), 100 г огурцов, 100 г муки, 50 г мускатных орехов (очищенных), 20 г шафрана, 10 г имбиря, 1 пучок петрушки, 1 пучок укропа, 1 пучок кинзы, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Рыбу чистят, потрошат, промывают и нарезают на порционные куски. Каждый кусок солят, натирают пряностями и обваливают в муке. Огурцы моют, чистят, разрезают пополам и удаляют семена.

На шампуры нанизывают, чередуя, кусочки рыбы и огурца и жарят над раскаленными углями. Перед подачей к столу каждый шампур украшают вымытыми веточками зелени.

Шашлык из речной рыбы с картофелем

Ингредиенты: 1 кг речной рыбы (любой), 250 г картофеля, 200 г помидоров, 150 г огурцов, 60 мл растительного масла, 1 пучок петрушки, 1 пучок укропа, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Рыбу чистят, потрошат, промывают, нарезают порционными кусками, солят, перчат и поливают маслом. Помидоры и огурцы моют и нарезают кружочками. Картофель чистят, моют и разрезают пополам. На шампуры нанизывают, чередуя, помидоры, огурцы, картофель и рыбу и жарят над раскаленными углями.

Перед подачей к столу каждый шампур украшают вымытыми ветками зеленого укропа и петрушки.

Шашлык из морской рыбы

Ингредиенты: 1 кг морской рыбы (любой), 70 г репчатого лука, 50 мл 3 %-ного уксуса, 50 мл растительного масла, 50 г сливочного масла, 1 лимон, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Рыбу очищают от чешуи, вынимают внутренности, снимают кожу, промывают, разделяют на филе и нарезают небольшими кусочками. После этого рыбу солят, посыпают перцем, сбрызгивают уксусом, добавляют очищенный, вымытый, мелко нарезанный лук и все тщательно перемешивают. Емкость с рыбой ставят в холодное место на 50–60 минут. Затем нанизывают кусочки на шампуры и жарят над раскаленными углями до полной готовности.

Лимон моют и режут его ломтиками. К столу шашлык подают, полив растопленным сливочным маслом и украсив вымытой зеленью петрушки (мелко нарезанной или веточками) и ломтиками лимона.

Шашлык из речной рыбы с картофелем и помидорами

Ингредиенты: 700–800 г речной рыбы (любой), 500 г картофеля, 250 г огурцов, 200 г помидоров, 80 мл растительного масла, $\frac{1}{2}$ пучка укропа, $\frac{1}{2}$ пучка петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Рыбу чистят, потрошат, промывают в холодной воде. Затем нарезают ее порционными кусками, солят, перчат и поливают маслом. Помидоры и огурцы моют и нарезают кружочками. Картофель чистят, моют и режут дольками.

Нанизывают на шампуры огурцы, картофель, рыбу, помидоры и жарят над раскаленными углями.

При подаче к столу украшают каждый шампур вымытыми веточками зелени.

Шашлык из рыбы по-гречески

Ингредиенты: 1 кг филе судака или любой другой речной рыбы, 150 г репчатого лука, 150 мл белого сухого вина, 50 г маслин (без косточек), 50 мл растительного масла (желательно оливкового), 50 мл лимонного сока, 1 зубчик чеснока, перец, соль.

Способ приготовления: Рыбное филе промывают, нарезают небольшими кусочками и складывают в эмалированную емкость. В отдельной миске смешивают сухое белое вино, растительное масло, лимонный сок, вымытые и измельченные репчатый лук и чеснок, перец и соль. Полученным маринадом заливают рыбу и оставляют в прохладном месте на 2–3 часа. Затем кусочки рыбы нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Шашлык снимают с шампуров, выкладывают на блюдо, украшают маслинами и подают к столу.

Шашлык из речной рыбы с зеленью

Ингредиенты: 300 г филе сома, 300 г филе судака, 60 г репчатого лука, 50 мл лимонного сока, 50 мл растительного масла, 1 яйцо, ½ пучка укропа, ½ пучка петрушки, ½ пучка кинзы, перец, соль.

Способ приготовления: Филе сома и судака пропускают через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком, добавляют измельченную зелень укропа, петрушки и кинзы, яйцо, перец и соль. Фарш тщательно перемешивают и формируют из него шарики. Нанизывают их на шампуры и жарят над раскаленными углями.

Готовый шашлык украшают вымытыми веточками петрушки, сбрызгивают лимонным соком и подают к столу.

Шашлык из кальмаров с зеленью

Ингредиенты: 500 г кальмаров.

Для маринада: 1 стручок перца чили, 50 г кинзы (мелко нарезанной), 50 г петрушки (мелко нарезанной), 1 пучок зеленого лука, 40 г сахара, 80 мл винного уксуса, 50 мл растительного масла, соль.

Способ приготовления: Смешивают перец чили, сахар, вымытую и мелко нарезанную зелень петрушки и кинзы, уксус и растительное масло. Кальмаров чистят, нарезают вдоль на полоски шириной 6–8 см и маринуют 1 час.

Затем куски кальмара нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями в течение 3–4 минут, постоянно поворачивая шампуры. Зеленый лук моют и слегка обжаривают на сковороде. Нагревают маринад в котором мариновались кальмары.

Шашлык подают вместе с обжаренным зеленым луком и горячим маринадом.

Шашлык из кальмаров с рисом

Ингредиенты: 1 кг кальмаров, 200 г риса, 50 г томатного соуса, 50 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления: Кальмаров промывают в холодной воде, обдают кипятком и снимают кожу. Затем нарезают небольшими кусочками, нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями в течение 2–3 минут. Готовый шашлык солят и перчат.

Рис промывают, варят в подсоленной воде до готовности и откидывают на сито.

Шашлык подают к столу с гарниром из отварного риса и томатным соусом.

Шашлык из осьминогов

Ингредиенты: 600 г осьминога, 40 г соевого соуса, 15–20 мл растительного масла, 10 г сахарного песка, 2 зубчика чеснока, 2–3 пера зеленого лука, 5 г кунжута (соленого), перец.

Способ приготовления: Предварительно разделанного осьминога ошпаривают, несколько раз погрузив в кипящую воду. После этого снимают с щупальцев кожу. Затем нарезают осьминога на кусочки длиной 7–8 см, шириной 1,5 см и толщиной 0,5 см. Смешивают их с очищенным и измельченным зеленым луком, очищенным, вымытым и толченым чесноком, добавляют соевый соус, сахарный песок, растительное масло, перец и выдерживают в маринаде в течение 40 минут.

Нанизывают куски осьминога на шампуры (по 5–6 кусков) и жарят над раскаленными углями без пламени до готовности.

Шашлык из креветок и морских гребешков с медом

Ингредиенты: 500 г креветок, 250 г морских гребешков (свежих), 90 г меда, 65 г соуса, 50 мл хереса (сладкого), 40 г соевого соуса.

Способ приготовления: Вымачивают в воде 8 деревянных шампуров. Креветки очищают, удалив головы и оставив хвостики. Гребешки также очищают. После этого креветки и гребешки, чередуя, нанизывают на 8 шампуров и укладывают в мелкую неметаллическую емкость.

Мед, соусы и херес смешивают и заливают полученным соусом шашлык. Накрывают емкость крышкой и ставят в холодильник на несколько часов.

Жарят шашлык над раскаленными углями в течение 5 минут, постоянно сбрызгивая маринадом.

Шашлык из креветок в горчичном маринаде

Ингредиенты: 1 кг королевских креветок, 50 мл растительного масла (желательно оливкового), 30 г горчицы (сладкой), 2 лимона, перец, соль.

Способ приготовления: Креветки очищают, моют и укладывают в неглубокую эмалированную плошку. Свежевыжатый лимонный сок смешивают с оливковым маслом, горчицей, солью и перцем и заливают полученным маринадом креветки. Выдерживают в прохладном месте в течение 2–3 часов, затем нанизывают креветки на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Шашлык из гребешка

Ингредиенты: 400 г морского гребешка, 50 г соевого соуса, 50 мл саке, 30 мл растительного масла, 1 лимон, 1 пучок петрушки.

Способ приготовления: Кусочки морских гребешков моют и маринуют в смеси саке и соевого соуса в течение 30–40 минут, затем нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Готовый шашлык перекладывают на блюдо, посыпают вымытой и измельченной зеленью петрушки, украшают дольками лимона и подают к столу.

Шашлык ассорти

Ингредиенты: 800 г рыбы (осетрины или белуги), 60 г мяса морского гребешка, 60 г мякоти хвоста гигантской морской креветки или мяса рака, 40 г паприки (молотой), 10 г мидий (в ракушках), 15 г креветок, 30–40 мл белого вина, 50 г муки, 30 мл оливкового масла, 12 зеленых оливок (без косточек), 1 пучок петрушки, 1 лимон.

Способ приготовления: Осетрину, мясо морского гребешка и мякоть хвоста гигантской креветки промывают и маринуют в лимонном соке, смешанном с белым вином и вымытой и мелко нарезанной зеленью.

После этого все продукты панируют в муке, посыпают паприкой и нанизывают на шампуры в таком порядке: рыба, гребешок, креветка.

Морепродукты жарят над раскаленными углями до полной готовности.

К столу шашлык подают с припущенными в оливковом масле мидиями, украшают оливками и вымытыми веточками петрушки.

Шашлык ассорти из осетрины с раками

Ингредиенты: 1 кг осетрины, 15 раков (вареных), 300 г помидоров, 50 г сливочного топленого масла, ½ пучка петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Осетра чистят, удаляют внутренности и кожу, промывают и нарезают порционными кусками. Каждый кусок солят, перчат и оставляют на 5–10 минут. Помидоры моют и нарезают дольками. После этого куски рыбы нанизывают на шампуры, перемежая их дольками помидоров и очищенными раковыми шейками. Жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поворачивая и смазывая топленным сливочным маслом.

Готовый шашлык посыпают вымытой и измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Шашлык ассорти с овощами

Ингредиенты: 500 г карпа, 500 г сазана, 500 г судака, 100 г шпика, 100 г репчатого лука, 100 г болгарского перца, 100 г помидоров, 50 мл растительного масла, 30 мл белого винного уксуса, 30 г томатного соуса, ½ пучка укропа, ½ пучка петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Рыбу чистят, промывают, удаляют кости, нарезают филе кубиками весом 30–40 г и заливают маринадом, приготовленным из смеси винного уксуса, растительного масла, томатного соуса, соли и перца. Выдерживают в нем рыбу в течение 1–2 часов.

Овощи моют. Шпик нарезают тонкими ломтиками, репчатый лук – кольцами, болгарский перец – квадратиками, помидоры – кружочками. Нанизывают на шампуры попеременно кусочки рыбы, сала, кольца лука, квадратик болгарского перца, кружочки помидоров и жарят шашлык над раскаленными углями до готовности, периодически смазывая маринадом.

Готовый шашлык посыпают вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки и подают к столу.

Шашлык ассорти из палтуса с креветками

Ингредиенты: 1 кг филе палтуса, 200 г креветок (очищенных и замороженных), 30 мл растительного масла, 30 мл белого винного уксуса, 1 зубчик чеснока, 1 лимон, 1 пучок петрушки, панировочные сухари, перец, соль.

Способ приготовления: Филе палтуса нарезают небольшими кусочками, солят, перчат, сбрызгивают винным уксусом и оставляют на 10–15 минут. Затем кусочки палтуса обваливают в панировочных сухарях, нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Зубчик чеснока очищают, моют, измельчают, жарят на небольшой сковороде в раскаленном растительном масле в течение 1 минуты, затем добавляют очищенные креветки, соль и жарят еще 2–3 минуты.

Готовый шашлык укладывают на блюдо, украшают жареными креветками, вымытыми веточками петрушки и подают к столу.

Шашлык ассорти из осетрины с креветками

Ингредиенты: 500 г осетрины, 300 г королевских креветок, 300 г сладкого перца, 100 г зеленых оливок (без косточек), 50 г соевого соуса, 50 мл растительного масла, 1 лимон, 1 пучок салата, 1 пучок петрушки, перец.

Способ приготовления: Осетрину промывают, снимают кожу, удаляют хрящи и нарезают филе небольшими кусочками. Складывают в эмалированную миску, добавляют очищенные креветки, заливают смесью соевого соуса и лимонного сока, перчат и маринуют в течение 30 минут.

Затем кусочки осетрины, креветки, вымытый и нарезанный квадратиками сладкий перец и оливки нанизывают попеременно на шампуры и жарят над раскаленными углями до образования золотистой корочки.

Рыба жареная с корочкой

Ингредиенты: 500 г рыбы (любой), 125 мл молока, 50 г муки, 10 г имбиря, 10 г кориандра, 1 пучок укропа, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Рыбу чистят, потрошат и моют. Опускают подготовленную рыбу в подсоленное молоко на 5–7 минут, затем солят, натирают пряностями и обваливают в муке. Жарят рыбу на решетке над углями.

Подают к столу посыпав вымытой, мелко нарубленной зеленью.

Барбекю из рыбы с кизилковым соусом

Ингредиенты: 1 кг филе речной рыбы (любой), 200 г кизила (свежего), 50 г сливочного масла, 2 зубчика чеснока, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Филе рыбы нарезают кусочками, солят, перчат, смазывают растопленным сливочным маслом и жарят на решетке над раскаленными углями до готовности.

Кизил моют, отваривают в небольшом количестве воды и остужают. Затем протирают через сито, добавляют измельченный очищенный чеснок и перец, хорошо перемешивают.

Готовую рыбу укладывают на блюдо, поливают кизилковым соусом и украшают вымытыми веточками петрушки.

Барбекю из белуги

Ингредиенты: 1 кг филе белуги, 300 г репчатого лука, 50 мл гранатового сока, $\frac{1}{2}$ пучка укропа, $\frac{1}{2}$ пучка петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Филе рыбы промывают и нарезают крупными кусками размером примерно 5×5 см. Лук и зелень очищают и моют. Затем толстыми кольцами нарезают лук.

Все продукты укладывают слоями в эмалированную емкость, добавляя соль, перец и мелко нарезанную зелень. Свежая рыба маринуется в течение 2–3 часов.

Если же для приготовления барбекю используется мороженная рыба, то мариновать следует несколько меньше.

В блюдо не стоит добавлять уксус, поскольку он размягчит рыбу.

Промаринованные кусочки рыбы раскладывают на решетке и жарят над раскаленными углями, периодически сбрызгивая гранатовым соком.

К столу рыбу подают, посыпав вымытой измельченной зеленью и нарезанным тонкими кольцами репчатым луком. Сбрызгивают рыбу гранатовым соком.

Карп на решетке с орехами и изюмом

Ингредиенты: 500 г филе карпа, 200 г помидоров, 50 г миндаля (очищенного), 50 г изюма (без косточек), 50 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления: Филе карпа нарезают порционными кусками, смазывают растительным маслом, солят, перчат и жарят на решетке над раскаленными углями сначала с одной, затем с другой стороны. К столу рыбу подают с соусом, который готовят следующим образом. Помидоры моют, нарезают кусочками, тушат на сковороде под крышкой 5–6 минут и затем протирают через сито. Миндаль и изюм обжаривают в растительном масле, кладут в томатное пюре и варят соус на небольшом огне до загустения, постоянно помешивая.

Барбекю из лосося

Ингредиенты: 500 г филе лосося, 50 мл лимонного сока, 30 мл растительного масла, 1 пучок петрушки, 1 лимон, перец, соль.

Способ приготовления: Филе лосося промывают, нарезают на порционные куски и кладут в эмалированную емкость. Лимонный сок смешивают с растительным маслом, солью и перцем и заливают куски лосося полученным маринадом. Емкость ставят в холодильник на 2–3 часа. Промаринованные куски лосося выкладывают на решетку и жарят сначала с одной, затем с другой стороны до образования румяной корочки. К столу рыбу подают, украсив вымытыми веточками петрушки и вымытым, нарезанным кружочками лимоном.

Рыба в маринаде

Ингредиенты: 800 г рыбы (любой), 2 морковки, 3 луковицы, 30 г сахара, 60 мл уксуса, 75 мл растительного масла, 1 пучок петрушки, 1 пучок сельдерея, 2 лавровых листика, гвоздика, корица.

Способ приготовления: Репчатый лук очищают, моют, нарезают кольцами.

Морковь и петрушку моют, натирают на крупной терке. Морковь варят, добавляют лук, сахар, лавровый лист, гвоздику, корицу, уксус и кипятят 15–20 минут. Рыбу чистят, потрошат, моют, заливают маринадом и ставят на 30–40 минут в холодильник. Решетку смазывают растительным маслом, выкладывают на нее куски рыбы и жарят над углями. Готовую рыбу посыпают вымытой, мелко нарезанной петрушкой и сельдереем.

«Сосновые шишки» из рыбы

Ингредиенты: 1 кг морской рыбы (любой), 150 мл растительного масла, 3 яйца, 4 зубчика чеснока, 60 г муки, перец, соль.

Способ приготовления: Подготовленную рыбу промывают, делают глубокий надрез, разрезают вдоль позвоночника, удаляют кости и делают в мякоти несколько надрезов.

Рыбное филе солят, перчат, посыпают очищенным, вымытым, рубленным чесноком, мукой, смазывают взбитыми яйцами и сворачивают спиралью так, чтобы по форме было похоже на шишку. «Шишки» из рыбного филе заворачивают в фольгу и жарят на углях.

Барбекю из камбалы

Ингредиенты: 1 кг камбалы, 3 яблока, 3 помидора, 50 мл лимонного сока, 80 мл растительного масла, 10 г шафрана или корицы, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Рыбу чистят, потрошат, промывают и удаляют кости. Филе нарезают кусочками шириной 5 см, поливают лимонным соком, солят и натирают пряностями. Яблоки моют, разрезают на две части и удаляют сердцевину. Помидоры моют, нарезают на кусочки толщиной 2 см. Раскладывают филе камбалы и яблоки с помидорами на решетке, поливают растительным маслом и запекают над углями до готовности.

Барбекю из угря

Ингредиенты: 500 г угря, 100 г майонеза, 50 г каперсов, 20 мл растительного масла, 10 мл лимонного сока, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: С угря снимают кожу, тщательно промывают холодной водой, обсушивают полотенцем и нарезают на порционные куски. Каждый кусок смазывают растительным маслом, солят, перчат и сбрызгивают лимонным соком. Жарят на противне над раскаленными углями до готовности. В майонез добавляют измельченные каперсы и вымытую, мелко нарезанную петрушку, хорошо перемешивают. Готового угря укладывают на блюдо и подают к столу с соусом из майонеза.

Кебаб из мелкой рыбы

Ингредиенты: 500 г рыбы (любой, мелкой), 300 г помидоров, 150 мл растительного масла, 70 г репчатого лука, 70 г сладкого стручкового перца, красный молотый перец, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Мелкую рыбу (хамса, барабулька) чистят, промывают и солят. Репчатый лук очищают, моют, мелко нарезают и слегка поджаривают на растительном масле, после чего добавляют мелко нарезанный стручковый перец, измельченные помидоры, с которых предварительно снимают кожицу, и продолжают обжаривание.

После того как сок помидоров полностью испарится, в поджарку кладут кусочки рыбы, солят и перчат. Готовят 5–7 минут на среднем огне.

Затем на дно небольшой неглубокой кастрюли кладут плотную бумагу так, чтобы ее края были несколько выше краев емкости. Выкладывают в нее смесь поджаренных овощей и рыбы, поливают растительным маслом, заворачивают края бумаги в виде конверта, прикрывают кастрюлю крышкой и ставят на раскаленные угли. Запекают 15–20 минут.

Рыба речная, жареная, фаршированная луком и яйцом

Ингредиенты: 1 кг речной рыбы (любой), 2 луковицы, 6 яиц, 50 г молотых сухарей, 60 мл растительного масла, 50 г сметаны, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Рыбу чистят, потрошат, удаляют голову и плавники, хорошо промывают и солят. Лук очищают, моют, нарезают кружочками, обжаривают в масле до золотистого цвета и смешивают с 4 сваренными вкрутую, мелко нарезанными яйцами.

Заполняют брюшко рыбы полученным фаршем, смазывают рыбу 2 взбитыми яйцами и обваливают в молотых сухарях. Обжаривают с обеих сторон на смазанной маслом решетке над углями до образования золотистой корочки. Снимают рыбу с огня, поливают ее сметаной и посыпают вымытой и измельченной зеленью петрушки. На гарнир можно подать печеный или отварной картофель и салат из свежих овощей.

Рыба с красным болгарским перцем

Ингредиенты: 1 кг рыбы (любой), 3 яйца, 70 мл растительного масла, 50 мл лимонного сока, перец, соль.

Способ приготовления: Рыбу чистят, потрошат, промывают, удаляют кости.

Подготовленное таким образом филе солят, перчат, поливают лимонным соком и маслом, смешивают с мелко нарезанными вареными яйцами, заворачивают в фольгу и жарят на углях.

Рыба жареная, фаршированная гречневой кашей

Ингредиенты: 1 кг рыбы (любой, средней величины), 1 головка чеснока, 200 г гречневой крупы, 5 г порошка карри, ½ пучка петрушки, ½ пучка укропа, ½ пучка сельдерея, 50 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления: Рыбу чистят, потрошат и промывают. Чеснок очищают, моют и мелко нарезают. Варят гречневую кашу.

Рыбу солят, фаршируют гречневой кашей и половиной чеснока, натирают оставшимся чесноком и пряностями, поливают маслом, заворачивают в фольгу и жарят на углях. Готовую рыбу украшают вымытыми веточками зелени.

Караси фаршированные

Ингредиенты: 6 карасей, 150 г вареной колбасы, 80 г сливочного масла, 2 огурца (свежих), 1 луковица, 5 г имбиря, 1 пучок салата, 3 помидора, соль.

Способ приготовления: Рыбу чистят, потрошат, промывают, удаляют голову и плавники. Колбасу и очищенный и вымытый репчатый лук мелко нарезают, добавляют имбирь, перемешивают и начиняют этим фаршем рыбу.

Решетку смазывают сливочным маслом, выкладывают на нее рыбу и обжаривают ее на углях до золотистого цвета. На тарелке раскладывают вымытые листья салата, на них перекладывают куски рыбы и украшают все блюдо ломтиками вымытых огурцов и помидоров.

Рыба, запеченная на костре

Ингредиенты: 1–1 ½ кг рыбы (любой), перец, соль.

Способ приготовления: Рыбу чистят, хорошо промывают, солят, перчат, заворачивают в лист лопуха (фольгу, оберточную бумагу) и закапывают в горячую золу.

Сверху вновь разводят небольшой костер. Время приготовления зависит от размеров рыбы и температуры углей (они должны быть жарче, чем для приготовления мясного барбекю). Обычно приготовление такого барбекю из рыбы не занимает более 5–10 минут.

Карп морской с луком

Ингредиенты: 650 г рыбы (любой), 2 луковицы, 60 г муки, 5 г имбиря, 1 пучок кинзы, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Рыбу чистят, потрошат, промывают, нарезают порционными кусками, солят, натирают пряностями и обваливают в муке. Лук очищают, моют и нарезают кольцами. Куски рыбы и кольца лука запекают на решетке. Украшают рыбу кольцами печеного лука и веточками вымытой кинзы.

Барбекю из камбалы с овощами

Ингредиенты: 700 г камбалы, 100 г муки, 2 луковицы, 4 болгарского перца, 70 мл растительного масла, 5 помидоров, 4 зубчика чеснока, перец, соль.

Способ приготовления: Лук и перец моют, очищают, нарезают кольцами и обжаривают на решетке, смазанной подсолнечным маслом. Помидоры моют, нарезают кружочками, солят, обваливают в муке и тоже слегка обжаривают.

Рыбу чистят, потрошат, промывают, нарезают порционными кусками, солят, перчат, обваливают в муке, затем обжаривают на решетке.

Готовую рыбу подают к столу с овощами.

Зубатка, жаренная на решетке

Ингредиенты: 600 г зубатки, 125 мл кефира, 70 г муки, 5 г имбиря, 5 г кориандра, ½ пучка петрушки, ½ пучка кинзы, красный молотый перец, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Рыбу чистят, потрошат и промывают. Опускают подготовленную рыбу в кефир на 6–7 минут, затем солят, натирают пряностями и обваливают в муке. Жарят рыбу на решетке над углями. Подают к столу с вымытыми веточками зелени.

На гарнир к зубатке можно подать отварной картофель или печеные помидоры.

Сом под соусом из базилика

Ингредиенты: 1 кг сома, 60 мл лимонного сока или 3 %-ного уксуса, 6 помидоров, 100 мл растительного масла, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок базилика, перец, соль.

Способ приготовления: Очищенные и вымытые куски сома выкладывают в эмалированную кастрюлю, заливают лимонным соком или уксусом, накрывают и оставляют на 30 минут. В это время готовят овощной гарнир. Помидоры моют, снимают кожицу, нарезают их кубиками и выкладывают в миску. Добавляют вымытый зеленый лук, солят, перчат. Тщательно смешивают вымытый и мелко нарезанный базилик и растительное масло до образования пюре. Рыбу жарят на решетке над углями до золотистой корочки по 4–5 минут с каждой стороны, время от времени поливая ее маринадом.

Перекладывают куски рыбы на большую тарелку, украшают кусочками помидоров и поливают соусом.

Рыба в сметане с гарниром из картофеля

Ингредиенты: 600 г рыбы (любой), 8 картофелин, 250 г сметаны, 10 г порошка карри, 5 г кориандра, 1 пучок петрушки, 1 пучок укропа, 1 пучок сельдерея, 2 огурца, 1 пучок редиса, перец, соль.

Способ приготовления: Рыбу чистят, потрошат, промывают и нарезают порционными кусками, солят, натирают пряностями, смешивают со сметаной, вымытой и мелко нарезанной зеленью и ставят на 30 минут в холодильник. Картофель очищают, моют, разрезают на четыре части, солят и натирают карри. Запекают картофель с рыбой на решетке над углями. Подают к столу, посыпав зеленью и украсив ломтиками вымытых огурцов и редиса.

Карп маринованный

Ингредиенты: 400 г карпа, 2 луковицы, 50 мл лимонного сока, 80 мл растительного масла, 50 г молотых сухарей, 1 пучок петрушки, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Рыбу чистят, потрошат, промывают и нарезают порционными кусками. Лук очищают, моют и нарезают кольцами. Петрушку моют, мелко рубят. Из лимонного сока, масла, петрушки, лука и пряностей готовят маринад, заливают им рыбу и ставят ее на 30 минут в холодное место. Обваливают рыбу в сухарях и запекают на решетке над углями.

Рыба с огурцами

Ингредиенты: 300 г рыбы (любой), 2 огурцов, ½ пучка петрушки, ½ пучки кинзы, 1 пучок укропа, 5 г имбиря, 5 г шафрана, 20 г мускатного ореха, 50 г муки, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Рыбу очищают, потрошат, промывают и нарезают порционными кусками.

Каждый кусок солят, натирают пряностями и обваливают в муке. Огурцы моют, очищают, разрезают пополам и удаляют семена. Рыбу и огурцы раскладывают на решетке и жарят на углях. Перед подачей к столу украшают веточками вымытой зелени.

Минтай с баклажанами

Ингредиенты: 800 г минтая, 4 баклажана, 150 мл растительного масла, 75 г муки, 50 г томатной пасты, 3 зубчика чеснока, ½ пучка укропа, ½ пучка кинзы, ½ пучка петрушки, 1 огурец (большой), 3 помидора, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Рыбу чистят, потрошат, промывают, нарезают небольшими кусками, солят, перчат, поливают растительным маслом. В конце жаренья добавляют томатную пасту. Баклажаны моют, нарезают кружками, солят, посыпают очищенным, вымытым и мелко нарезанным чесноком и обваливают в муке. Решетку смазывают маслом, выкладывают на нее куски рыбы и баклажанов и обжаривают над углями. Перекладывают рыбу и баклажаны на тарелку, посыпают вымытой и измельченной зеленью и украшают ломтиками вымытых огурца и помидоров.

Минтай фаршированный

Ингредиенты: 1 кг минтая, 3 помидора, 150 г шпика, 100 мл растительного масла, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Рыбу чистят, потрошат, промывают, солят и натирают перцем. Помидоры моют, мелко нарезают и смешивают со шпиком, нарезанным кубиками.

Рыбу фаршируют полученной смесью, поливают маслом, раскладывают на решетке и жарят на углях.

Минтай под кокосовым соусом

Ингредиенты: 1 кг минтая, 75 мл растительного масла, 2 болгарских перца, 50 г кокосовой стружки, 30 г тмина, 2 зубчика чеснока, 50 мл лимонного сока, ½ пучка кинзы, ½ пучка петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Кокосовую стружку заливают 400 мл горячей воды, хорошо перемешивают и проваривают. Перец моют, очищают и нарезают кольцами. Чеснок очищают, моют и измельчают, солят, добавляют лимонный сок, пряности, кокосовое молочко, вымытую и нарезанную зелень кинзы и петрушки и взбивают все до получения однородной массы. Рыбу чистят, потрошат, промывают, солят, перчат, сбрызгивают маслом и жарят на решетке над углями по 4–5 минут с каждой стороны. Готовую рыбу украшают веточками вымытой зелени. Блюдо подают вместе с подогретым кокосовым соусом.

Рыба жареная под соусом

Ингредиенты: 1 кг рыбы (любой), 50 г муки, 100 мл растительного масла, 2 луковицы, 3 помидора, 2 редьки, 3 болгарских перца, 50 г томатной пасты, ½ пучка укропа, ½ пучка петрушки, ½ пучка сельдерея, перец, соль.

Способ приготовления: Рыбу чистят, потрошат, промывают, нарезают порционными кусками, солят, перчат, поливают растительным маслом, обваливают в муке и жарят на решетке над углями. Лук и перец очищают, моют. Редьку очищают, моют, мелко нарезают или натирают на терке и тушат вместе с нарезанным колечками репчатым луком, сладким перцем, нарезанным соломкой и томатной пастой.

Перед подачей к столу готовую рыбу украшают ломтиками вымытых помидоров, заливают томатным соусом и посыпают вымытой и мелко нарезанной зеленью укропа, петрушки и сельдерея.

Форель жареная

Ингредиенты: 600 г форели, 1 луковица, 40 г сливочного масла, 125 мл красного вина, 1 лавровый листик, 5–7 горошин душистого перца, 120 г томатного соуса, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Рыбу чистят, потрошат, промывают, отрезают голову и плавники, солят и перчат. Томатный соус, вино, очищенный и мелко нарезанный лук, пряности смешивают и заливают этим маринадом рыбу на 30 минут. Рыбу жарят на решетке, смазанной маслом, над углями. Маринад разогревают и поливают им куски рыбы перед подачей к столу. Вместо форели можно использовать любую морскую рыбу.

Нельма жареная

Ингредиенты: 800 г рыбы (любой), 80 мл растительного масла, 40 г сливочного масла, 1 лимон, 10 г душистого перца, 1 лавровый листик, 4 помидора, 6 редисок, 1 пучок укропа, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Рыбу чистят, потрошат, промывают, нарезают порционными кусками и выкладывают в эмалированную кастрюлю. Солят, добавляют пряности, сок или дольки лимона, растительное масло, вымытую и мелко нарезанную зелень петрушки, аккуратно перемешивают, закрывают крышкой и ставят на 30–40 минут в холодильник.

Решетку смазывают маслом, выкладывают на нее куски рыбы и запекают на углях. Готовую рыбу перекладывают готовую рыбу на блюдо, украшают вымытой зеленью укропа и петрушки, ломтиками вымытых помидоров, редиса и подают к столу.

Сазан по-крестьянски

Ингредиенты: 600 г сазана, 50 г репчатого лука, 50 мл 3 %-ного уксуса, 35 мл растительного масла, 40 г сливочного масла, 1 лимон, 1 пучок укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Рыбу чистят, потрошат, снимают кожу, промывают, разделяют на филе и нарезают порционными кусками. После этого сазана солят, посыпают перцем, сбрызгивают уксусом, добавляют очищенный, вымытый и мелко нарезанный лук и вымытый и измельченный укроп, все перемешивают. Емкость с рыбой ставят в холодное место на 1 час. Затем раскладывают куски рыбы на противне и жарят на растительном масле до готовности.

К столу рыбу подают, полив растопленным сливочным маслом и украсив вымытой зеленью укропа и ломтиками вымытого лимона.

Судак для гурманов

Ингредиенты: 1 судак (крупный), 250 мл белого вина, 5 г кардамона, 5 г имбиря, 70 г сливочного масла, 1 пучок петрушки, 1 пучок укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Рыбу чистят, потрошат, промывают, делают поперечные надрезы, солят, натирают пряностями, заливают белым вином и ставят на 30 минут в холодильник.

Рыбу выкладывают на решетку, смазанную сливочным маслом, и жарят над углями. Перед подачей к столу украшают рыбу вымытой зеленью укропа и петрушки.

На гарнир можно подать печеные помидоры.

Рыба в сухарях

Ингредиенты: 1 кг рыбы (любой), 60 мл растительного масла, 100 г молотых сухарей, 10 г имбиря, 20 г мускатного ореха, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Рыбу чистят, потрошат, промывают, нарезают кусками. Каждый кусок солят, натирают пряностями, смазывают маслом и обваливают в сухарях. Рыбу жарят на решетке над углями. На гарнир можно подать печеный картофель.

Барбекю из трески

Ингредиенты: 600 г трески, 300 г болгарского перца, 200 г репчатого лука, 150 мл белого сухого вина, 30 г томатного соуса, 30 мл кунжутного масла, 1 лимон, 1 пучок укропа, соль.

Способ приготовления: Рыбу чистят, потрошат, промывают, удаляют кости и солят. Белое вино смешивают с лимонным соком, томатным соусом и кунжутным маслом. Предварительно нарезанную небольшими кусочками треску заливают маринадом и выдерживают в нем в течение 1 часа.

Маринованную рыбу раскладывают на противне попеременно с очищенными, вымытыми и нарезанными кружочками перцем и репчатым луком и жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу барбекю подают, украсив дольками вымытого лимона и измельченной зеленью укропа.

Барбекю из хека

Ингредиенты: 600 г хека, 100 г репчатого лука, 300 г помидоров, 100 мл яблочного сока, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Рыбу чистят, потрошат, отрезают голову и хвост, удаляют кости и промывают. Филе хека нарезают порционными кусочками, укладывают в эмалированную емкость, солят, перчат, заливают яблочным соком и ставят в холодильник на 2 часа.

Овощи очищают, моют и нарезают. Затем кусочки хека вынимают из маринада, раскладывают на противне попеременно с дольками помидоров и кольцами лука и жарят над раскаленными углями до готовности. Периодически рыбу переворачивают и сбрызгивают барбекю маринадом. К столу рыбу подают, посыпав вымытой и измельченной зеленью петрушки с дольками свежих помидоров.

Барбекю по-дальневосточному

Ингредиенты: 800 г филе морской рыбы (любой), 150 г репчатого лука, 150 мл сухого белого вина, 50 г оливок, 50 мл оливкового масла, 30 мл лимонного сока, 2 зубчика чеснока, перец, соль.

Способ приготовления: Рыбное филе промывают, нарезают порционными кусочками и складывают в эмалированную емкость. Отдельно смешивают сухое белое вино, лимонный сок, масло, очищенные и вымытые, измельченные репчатый лук и чеснок, а также соль и перец. Полученным маринадом заливают рыбу и оставляют в прохладном месте на 2 часа.

Затем кусочки рыбы раскладывают на решетке и жарят над раскаленными углями до готовности.

Готовое барбекю выкладывают на блюдо, украшают оливками и подают к столу.

Салака жареная

Ингредиенты: 600–700 г салаки, 60 мл растительного масла, ½ пучка укропа, ½ пучка петрушки, ½ пучка сельдерея, перец, соль.

Способ приготовления: Подготовленную рыбу нарезают порционными кусками, солят, перчат, смазывают растительным маслом и жарят на решетке над углями до готовности. Рыбу подают к столу, украсив вымытой и мелко нарезанной зеленью.

Горбуша в маринаде

Ингредиенты: 1 кг горбуши, 200 г репчатого лука, 50 мл виноградного сока, 3 лавровых листика, ½ пучка укропа, ½ пучка петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Горбушу чистят, промывают, удаляют кости и нарезают филе кусочками весом около 30–40 г. Складывают их в эмалированную емкость, добавляют очищенный, вымытый и нарезанный кольцами репчатый лук, виноградный сок, измельченный лавровый лист, соль и перец. Все перемешивают и маринуют в течение 1–1,5 часов.

Затем кусочки рыбы раскладывают на противне попеременно с кольцами репчатого лука и жарят над раскаленными углями до готовности, переворачивая и сбрызгивая маринадом.

Готовую рыбу посыпают вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки и подают к столу.

Рыба жареная с базиликом

Ингредиенты: 1 кг рыбы (любой, желательно сома), 50 г сметаны, 60 мл винного уксуса, 6 помидоров, 50 мл растительного масла, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок базилика, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Рыбу чистят, потрошат, промывают, разрезают на куски, перекладывают в кастрюлю, заливают сметаной, смешанной с уксусом, накрывают крышкой и оставляют на 30 минут. Готовят овощной гарнир. Для этого помидоры ошпаривают кипятком, снимают кожицу и нарезают их кубиками. Добавляют вымытый и мелко нарезанный зеленый лук, солят, перчат. Базилик моют, мелко рубят и тщательно перемешивают с растительным маслом. Рыбу готовят на решетке до золотистой корочки, время от времени поливая ее маринадом.

Помидоры разделяют на четыре части, на каждую полагается по кусочку рыбы. В завершение блюдо поливают базиликовым соусом.

Карп в белом вине

Ингредиенты: 1 кг карпа, 200 мл белого вина, 70 мл лимонного сока, 25 г мускатного ореха, 120 мл воды, 75 г сливочного масла, ½ пучка петрушки, ½ пучка сельдерея, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Карпа чистят, потрошат, промывают и нарезают порционными кусками. Готовят маринад из вина, воды, вымытой и мелко нарезанной зелени и лимонного сока. Куски рыбы солят, натирают пряностями, заливают маринадом и ставят на 40 минут в холодное место. Решетку смазывают маслом, выкладывают на нее куски рыбы и над углями до готовности. На гарнир можно подать печеные помидоры.

Сом с маринованным луком

Ингредиенты: 500 г филе сома, 150 г репчатого лука, 2 огурца, 30 мл 3 %-ного уксуса, 20 мл белого сухого вина, 2 лимон, перец, соль.

Способ приготовления: Филе сома промывают и нарезают порционными кусочками, посыпают солью и перцем и раскладывают на решетке. Жарят над раскаленными углями до готовности. Репчатый лук очищают, моют, нарезают кольцами и сбрызгивают смесью из вина и уксуса, хорошо перемешивают. Рыбу маринуют в течение 20–30 минут.

Готовую рыбу кладут на блюдо, украшают вымытыми огурцами, нарезанными кружочками, ломтиками вымытого лимона и подают к столу.

Отдельно подают маринованный лук.

Барбекю из судака со шпиком

Ингредиенты: 600 г судаки, 100 г шпика, 60 г репчатого лука, 50 мл растительного масла, 30 мл 3 %-ного уксуса, 30 г соевого соуса, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Рыбу чистят, промывают, разделяют на филе с кожей, удаляют кости, нарезают кусочками весом по 40–50 г и заливают маринадом, приготовленным из смеси уксуса, растительного масла, соли и перца. Выдерживают в нем рыбу в течение 1 часа.

Шпик нарезают тонкими ломтиками, очищенный и вымытый лук – кольцами. Раскладывают на противне вперемежку кусочки судака, сала, кольца лука и жарят барбекю на растительном масле в течение 20 минут. После этого ставят противень в духовой шкаф и доводят рыбу до полной готовности.

К столу барбекю подают с соевым соусом, посыпав вымытой и измельченной зеленью петрушки.

Барбекю из китового мяса

Ингредиенты: 1 $\frac{1}{2}$ кг китового мяса, 400 г сала, 350 г помидоров, 200 г репчатого лука, 1 лимон, $\frac{1}{2}$ пучка базилика, $\frac{1}{2}$ пучка зеленого лука, перец, соль.

Способ приготовления: Китовое мясо нарезают небольшими кусочками, складывают в эмалированную емкость, солят, посыпают перцем, добавляют очищенный, вымытый и мелко нарезанный репчатый лук, зелень базилика и лимонный сок. Все тщательно перемешивают.

После этого емкость накрывают крышкой и ставят в холодное место на 3–4 часа. Кусочки маринованного китового мяса попеременно с салом, нарезанным кусочками, раскладывают на решетке. Жарят, периодически переворачивая, чтобы мясо не подгорало и равномерно прожаривалось. К столу блюдо подают с вымытыми и нарезанными помидорами, зеленым луком, веточками базилика.

Барбекю из осьминога

Ингредиенты: 500 г осьминога, 100 мл белого сухого вина, 20 мл растительного масла, 10 г сахара, 3 зубчика чеснока, $\frac{1}{2}$ пучка зеленого лука, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Разделанного заранее осьминога ошпаривают, на несколько секунд погрузив в кипящую воду. После этого снимают с щупальцев кожу. Затем нарезают осьминога на кусочки длиной 6–7 см, шириной 2 см и толщиной 0,5 см. Смешивают их с вымытым и измельченным зеленым луком, очищенным, вымытым и растолченным чесноком, добавляют сухое вино, сахар, растительное масло, перец и выдерживают в маринаде в течение 30 минут. Кусочки осьминога раскладывают на противне и жарят над раскаленными углями до готовности.

Барбекю из крабов

Ингредиенты: 300 г мяса крабов, 30 мл лимонного сока, 50 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления: Вареное мясо нарезают небольшими кусочками.

В противне разогревают сливочное масло, выкладывают подготовленных крабов и слегка обжаривают.

Крабов поливают лимонным соком, солят и жарят до готовности.

Вместо крабов можно использовать вареных раков или моллюсков рапанов.

Барбекю из фаршированных кальмаров

Ингредиенты: 600 г кальмаров (свежих или мороженных), 60 г риса, 2 луковицы, 1 пучок зеленого лука, 50 г сливочного масла, 70 г муки, перец, соль.

Способ приготовления: Если кальмары мороженные, их заливают теплой водой и выдерживают 30 минут. Затем очищают от верхней пленки, промывают в холодной воде, потрошат и снова тщательно промывают. Кальмары солят, обваливают в муке и обжаривают на противне в разогретом масле.

Лук очищают и моют. Рис варят до полуготовности, добавляют в него обжаренный в масле нашинкованный репчатый лук, солят, перчат, фаршируют им кальмары и доводят до готовности в разогретой духовке.

Подают кальмары к столу с вымытым и мелко нашинкованным зеленым луком.

Кальмары в маринаде

Ингредиенты: 600 г кальмаров, 2 болгарских перца, 2 помидора, 60 мл винного уксуса, 40 мл растительного масла, 1 пучок зеленого лука, $\frac{1}{2}$ пучка укропа, $\frac{1}{2}$ пучка петрушки, соль.

Способ приготовления: Зелень и овощи моют. Мелко нарезанную зелень петрушки и укропа смешивают с измельченными помидорами, уксусом, маслом и солью. Добавляют нашинкованный перец. Кальмары очищают, промывают, нарезают вдоль на полоски шириной 6–7 см и маринуют на 45 минут. Куски кальмаров раскладывают на решетке и жарят на углях 3–4 минуты, постоянно переворачивая. Зеленый лук недолго пекут на решетке. Нагревают соус, в котором маринвались кальмары. Подают к столу вместе с соусом и печеным зеленым луком.

Барбекю из помидоров с креветками

Ингредиенты: 400 г креветок, 8 помидоров, 80 г риса, 1 яйцо, 40 г молотых сухарей, 50 г сливочного масла, 50 г сыра (любого, тертого), перец, соль.

Способ приготовления: Живых креветок отваривают в кипящей подсоленной воде без добавления специй и приправ, мороженных – с лавровым листом, перцем горошком и солью. Когда креветки будут готовы, очищают их от панциря и нарезают мелкими кусочками. Рис варят в подсоленной воде до готовности, затем откидывают на сито.

Готовый рис перемешивают ее с подготовленными креветками, молотыми сухарями, сырым яйцом, солью и перцем. Помидоры моют и на месте удаленной плодоножки вырезают часть мякоти с семенами. Затем фаршируют их подготовленной начинкой, сверху поливают растопленным сливочным маслом, посыпают тертым сыром и запекают на решетке.

Барбекю «Морское ассорти»

Ингредиенты: 300 г кальмаров, 200 г мяса крабов, 30 мл лимонного сока, 50 г томатного соуса, 60 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления: Кальмары очищают, промывают, нарезают небольшими кусочками. Вареное мясо крабов нарезают небольшими кусочками. На противне разогревают сливочное масло, выкладывают подготовленные кальмары и крабы, слегка обжаривают. После этого поливают лимонным соком и томатным соусом, солят и жарят до готовности. К кальмарам и крабам можно добавить очищенные креветки или рапанов.

Устрицы по-калифорнийски

Ингредиенты: 50 устриц, 80 сыра (любого, тертого), 40 г сливочного масла, $\frac{1}{2}$ пучка петрушки, $\frac{1}{2}$ пучка сельдерея, соль.

Способ приготовления: Тщательно промытые в холодной воде раковины устриц вскрывают и осторожно снимают верхнюю створку. Подготовленные таким образом устрицы посыпают солью, тертым сыром и сбрызгивают растопленным сливочным маслом. Выкладывают их на противень (раковиной на дно) и запекают до тех пор, пока весь сыр полностью не расплавится.

Готовые устрицы перекладывают на блюдо и украшают вымытыми веточками петрушки и сельдерея.